



海南特色美食文化节专题报道

琼菜雏形 溯源唐宋

东西南北中 特色各不同

海南资深新闻工作者、省烹饪协会常务理事云大新认为，海南是一个移民岛，自唐宋以来大批移民南迁，所带来的中原饮食文化与本地烹饪习俗相融合，而在海南五指山等中部地区，海南原居民仍保留的黎苗风味饮食，也别有风味。

海南美食地图

东西南北中
风味各不同

文海南日报记者 罗霞

受经济和社会文化发展程度不同等因素影响，各地的美食在做法上也稍有差别。如海口以及琼海、文昌等琼东地区，菜肴制作工艺比较细腻，形式上更为讲究，许多菜肴已从家庭日常菜肴上升为宴席菜肴；琼中地区菜肴更讲究自然、生态；琼西菜肴拥有一种粗犷的

名菜名点 各有千秋

基于这些丰富的原料资源,海南已形成
的菜点颇多。1996年,省烹饪协会编纂出版的《吃在海南》一书中,收录了海南省菜点小吃著名品种183种。十几年后,随着一大批新菜品的推出,如今活跃在餐饮市场上和各

琼海的嘉积鸭，万宁的东山羊与和乐蟹，位列海南四大名菜之中，名不虚传。在万宁兴隆镇，东南亚风味菜点也不可错过。从



与海南东部相比,时下游客涉足相对较少的海南中西部地区,许多菜品大有“养在深闺人未识”的遗憾。临高乳猪,是海南传统的出口产品,肉细味香。儋州那大狗肉、洛基粽,东方白斩羔羊,五指山的竹筒饭、五色饭,小黄花牛等,也无不美味无比。